

# Apricot Milk Chocolate Mousse

## Petits Gâteaux



<b>REZEPTMENGE</b>	30 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG20204
--------------------	----------	---------------------	---------

### Gianduja Milch Mandel Intenso Criolait 38% mit Croquantine

- 350 g Gianduja M Intenso Amande, Gianduja Mandel, Tafel
- 60 g Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- 35 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Die Mandel-Gianduja mit der temperierten Couverture vermischen und die Croquantine dazugeben.

### Aprikosenkompott mit Zitronensaft

- 350 g Aprikosen frisch
- 25 g Zucker
- 2.5 g Pektin Gelbband
- 50 g Zitronensaft frisch

Die Aprikosen vierteln und zusammen mit dem Zitronensaft leicht erhitzen. Zucker und Pektin hinzufügen und zu einer kompottartigen Konsistenz kochen. Vor der Verwendung abkühlen lassen.

### Biscuit hell mit Pistazien

- 160 g Eiweiss frisch
- 6 g Eiweisspulver
- 2 g Salz
- 120 g Zucker
- 15 g Invertzucker
- 50 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 120 g Eigelb frisch
- 75 g Weismehl Typ 400
- 35 g Maisstärke
- 100 g Pistazien grün fein gehackt

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und Zucker zu einer Schneemasse schlagen. Vorsichtig die Pistazienpaste unterheben. Die Eigelbe und die Mischung aus Mehl und Maisstärke hinzufügen und gut verrühren. Alles in eine 600 x 400 mm grosse Silikonbackform streichen, mit den fein gehackten Pistazien bestreuen.

### Mousse Chocolat Milch Opus Lait 38% mit Creme Anglaise

- 360 g Creme Anglaise weniger süss
- 500 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 450 g Rahm 35%
- 28 g Gelatinemasse

Opus Lait Couverture auf 40 - 45°C schmelzen lassen, den Rahm leicht aufschlagen und im Kühlschrank beiseite stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Crème Anglaise/Couverture-Mischung auf 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten Rahms hinzufügen und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

### Creme Anglaise weniger süss

- 250 g Milch 3.5%
- 250 g Rahm 35%
- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 25 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

# Apricot Milk Chocolate Mousse

## Petits Gâteaux

### Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver (200 Bloom)  
600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

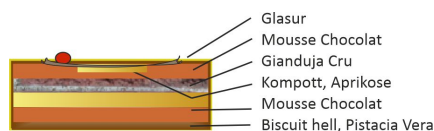
### Sprühcouverture Opus Lait 38%

700 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

300 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die Cacaobutter und die Couverture zusammen auf 35°C schmelzen, abseihen und auf 30°C abkühlen lassen.

### Aufbau



neutraler Glasur, in die Vertiefungen spritzen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CP74	Gianduja M Intenso Amande, Gianduja Mandel, Tafel
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

### Apricot Milk Chocolate Mousse

**445 g Gianduja Milch Mandel Intenso Criolait 38% mit Croquantine**

**427.5 g Aprikosenkompott mit Zitronensaft**

**683 g Biscuit hell mit Pistazien**

**1338 g Mousse Chocolat Milch Opus Lait 38% mit Creme Anglaise**

**1000 g Sprühcouverture Opus Lait 38%**

### Biscuit

Backen.

**Backtemperatur:** 170°C

**Backzeit:** 15 - 20 Minuten

### Gianduja Cru

Zwischen 2 Silikonplatten auf 3 mm Dicke ausrollen, kühl stellen und Rechtecke von 60 x 40 mm ausschneiden.

### Fertigstellung

20 g Mousse Chocolat Opus in ovale Silikonformen von 80 x 60 mm und 25 mm Tiefe füllen. Das gekühlte Rechteck aus Gianduja auflegen und etwa 7.5 - 10 g Aprikosenkompott darauf verteilen. Weitere 15 g Mousse au Chocolat darauf verteilen und ein ausgeschnittenes Stück Pistazienbiskuit darauf legen.

Bis zum Festwerden kühlen und dann einfrieren. Aus den Formen nehmen und mit der Glasur besprühen. Etwas Aprikosenkompott, gemischt mit

# Apricot Milk Chocolate Mousse

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20204

**Beschreibung :** Schokoladenmousse mit Opus Lait 38% Lait de terroir Couverture kombiniert mit einem Aprikosen-Kompott und einer knusprigen Gianduja Einlage.

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	445
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1863
Verkaufspreis		Fette	33.94 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	18.71 g
		Kohlenhydrate	27.05 g
		davon Zucker	23.93 g
		Eiweiss	6.72 g
		Salz	0.18 g

### Zusammensetzung :

Cacaobutter, Zucker, **Rahm**, Gianduja M Intenso Amende, Gianduja Mandel, Tafel (**Mandeln, Vollmilchpulver**, Zucker, Cacaobutter, Cacaokerne, **Emulgator (Sojalecithin)**), Aprikosen, **Vollmilchpulver, Eigelb, Eiweiss, Vollmilch, Pistazien**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, Zitronensaft, Maisstärke, Wasser, Invertzucker, **Magermilchpulver, Eiweisspulver**, Speisegelatine, Kokosöl, Geliermittel (Pektin), Speisesalz, **Rahmpulver**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Rapsöl, Aroma, Butterfett, **Emulgator (Sojalecithin), Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt), Vanille

Stand 02.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung